

كعيكعات و كوكيز

Samira

1

100% ناجحة ومضمونة خطوة بخطوة





الإيداع القانوني : 1430-2010
ر.د.م.ك : 978-9947-27-086-8
31، شارع وزان محمد برج الكيفان
الجزائر
هاتف/فاكس : 03 11 21 021
99 33 20 021
نشر الريشة، الجزائر





كوكيز بحبيبات الشكلاطة



- 200 غ فرينة مغربلة (سيم)
- 120 غ سكر مسحوق
- 1 بيضة
- فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة عسل
- 100 غ زبدة ذائبة
- 70 غ حبيبات الشكلاطة
- 1 قرصة ملح

1- حضري المقادير اللازمة.

2- في وعاء و بواسطة الخلاط اليدوي، أخفقي البيض و الزبدة الذائبة.

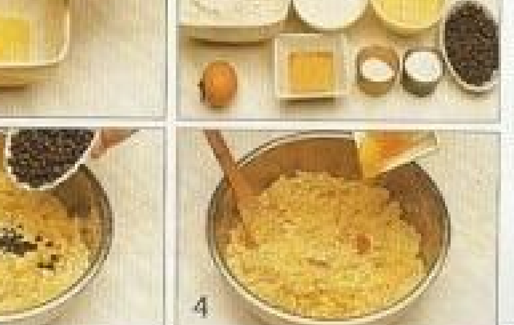
3- في وعاء آخر، أخلطي الفرينة، السكر، الفانيليا و الملح ثم أفرغي عليه خليط البيض و اخلطي.

4- أفرغي عليه العسل و اخلطي مرة أخرى.

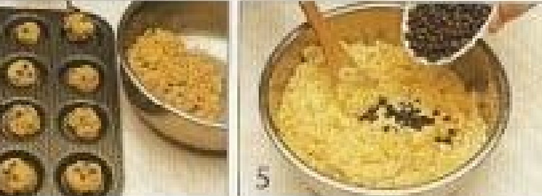
5- في الأخير، أضيفي حبيبات الشكلاطة و اخلطي كذلك بواسطة ملعقة خشبية مسطحة.

6- في صينية فرن، ضعي كومات من العجينة المتحصل عليها ثم اطهيها في الفرن مدة 10 دقائق.

7- بعد الطهي، أتركيها تبرد جيدًا ثم انزعيها من الصينية.





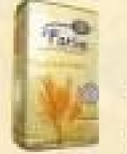


أساور مطلية

العجينة :
- 20 غ خميرة الخبز
- 80 غ سكر مسحوق
- 60 غ زبدة
- 250 مل حليب
- 10 غ ملح
- 2 بيض، فانيليا
- حوالي 500 غ فرينة (سيم)
- زيت للقلي

الكريمة باتسيير :
- 170 مل حليب
- 1 صفار بيضة
- 17 غ فرينة (سيم)
- 50 غ سكر مسحوق
- 1 قرصة ملح
- فانيليا

التزيين :
- فوندون
- كاكاو


1- ذوبي الزبدة و الحليب في مسخن كهربائي، أضيفي السكر، الخميرة، الفانيليا و الملح، أخلطي بواسطة خلاط كهربائي. أضيفي البيض مع الخفق دائما ثم أضيفي الفرينة و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة. أتركيها تتخمر في فرن طافي، و مصباح مشتعل.

2- أبسطي العجينة بسمك 1 سم ثم قطعي دوائر، ضعي ثقبا في الوسط بواسطة كأس الشاي.

3- في مقلاة، سخني الزيت ثم إقلي الكعيكعات.

4- حضري الكريمة باتسيير : في قدر صغيرة، أخلطي الحليب، صفار البيضة، الفرينة، السكر و الملح، ضعيها على النار مع الخلط بواسطة خلاط يدوي حتى يعقد الخليط.

5- بعد طهي الحلوى، أتركيها تبرد ثم افتحيها من الجانب و املئيها بالكريمة المحضرة.

6- ذوبي الفوندون في حمام مائي و اخلطيه مع الكاكاو.

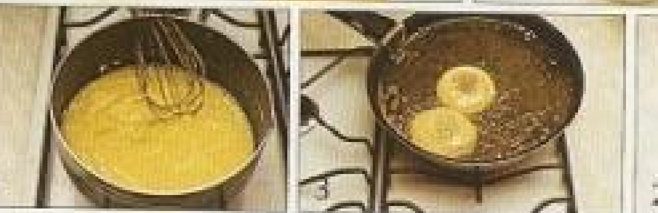
7- إغطسي السطح في هذا الخليط الأخير و اتركيه يجف.

8- يمكنك خلط الفوندون بالقهوة المركزة المحللة في ملعقتين صغيرتين ماء.

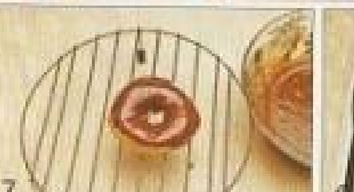
ملاحظة : يمكنك تعويض عجينة الكعيكعات بعجينة الشو.











الفهرس

كعيكعات و كوكيز

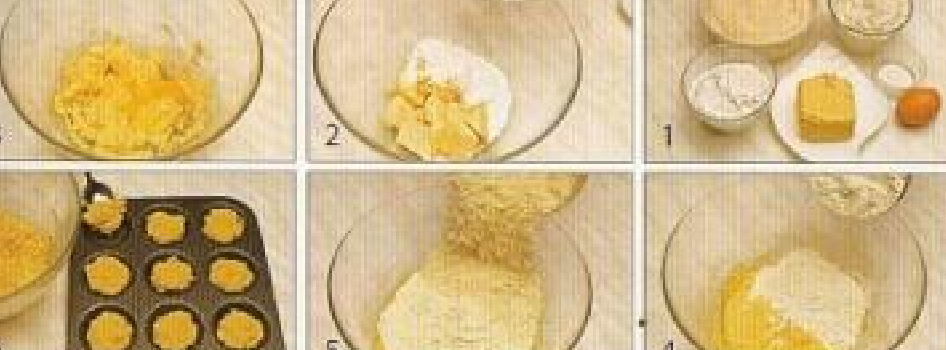
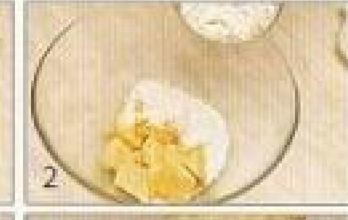


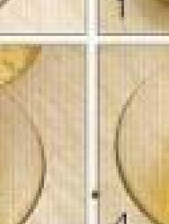
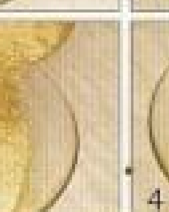
كوكيز بجوز الهند



- 120 غ زبدة طرية
- 100 غ سكر ناعم
- 1 بيضة
- 150 غ فرينة (سيم)
- 150 غ جوز الهند
- 1 قرصة ملح
- ½ كيس خميرة كيميائية

1- حضري المقادير اللازمة.
2- في وعاء، ضعي الزبدة و السكر الناعم، أخلطي.
3- أضيفي البيضة و اخلطي مرة أخرى.
4- أضيفي الفرينة المغربلة و الممزوجة مع الملح و الخميرة.
5- في الأخير، أضيفي جوز الهند و اخلطي مرة أخرى.
6- على صينية مدهونة بالزيت، ضعي كومات و اعطيها شكل دوائر ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 180° مدة 15 دقيقة.



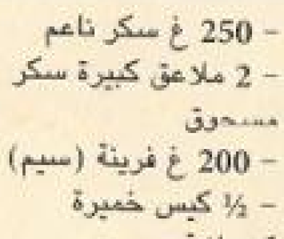

كوكيز بالشكلاطة المزدوجة



- 120 غ زبدة
- 100 غ شكلاطة سوداء (علبة)
- 100 غ حبيبات الشكلاطة
- 2 بيض

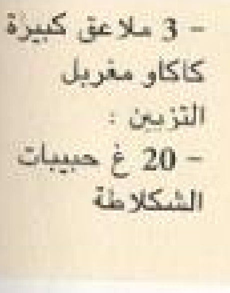






- 250 غ سكر ناعم
- 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 200 غ فرينة (سيم)
- ½ كيس خميرة كيميائية





- 3 ملاعق كبيرة كاكاو مغربل

التزيين :

- 20 غ حبيبات الشكلاطة

1- حضري المقادير اللازمة.

2- في حمام مائي، ذوبي الشكلاطة السوداء و الزبدة.

3- في وعاء، و بواسطة الخلاط الكهربائي، أخفقي البيض و السكر المسحوق.

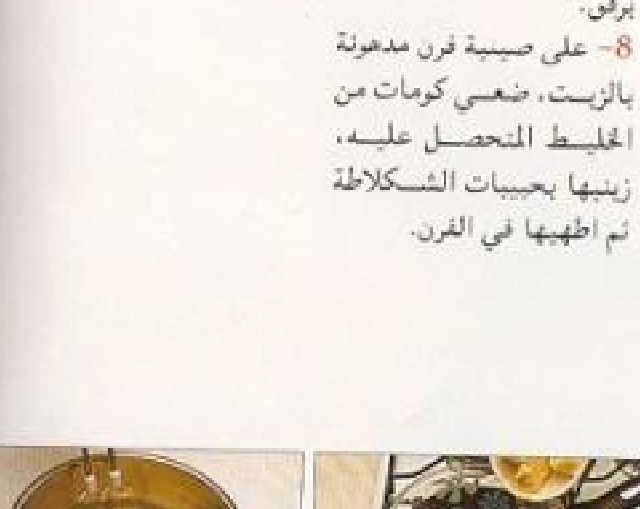
4- أضيفي السكر الناعم مع مواصلة الخفق.

5- أضيفي الشكلاطة الذائبة ثم الكاكاو و اخفقي كذلك.

6- أضيفي الفرينة و الخميرة ثم اخلطي بواسطة ملعقة خشبية مسطحة.

7- في الأخير، أضيفي حبيبات الشكلاطة و حركي برفق.

8- على صينية فرن مدهونة بالزيت، ضعي كومات من الخليط المتحصل عليه، زينيها بحبيبات الشكلاطة ثم اطهيها في الفرن.







كوكيز سريعة التحضير

- 250 غ زبدة
- 160 غ سكر ناعم
- 370 غ فرينة (سيم)



- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- 2 ملاعق كبيرة فرينة (سيم)
- فانيليا

1- حضري المقادير اللازمة.

2- في وعاء، ضعي الزبدة، السكر الناعم و الفانيليا ثم أخلطي الكل بواسطة خلاط كهربائي.

3- أضيفي الفرينة المغربلة و اخلطي كذلك.

4- إقسمي العجينة المحصل عليها إلى قسمين متساويين ثم أضيفي لأحدهما ملعقتين كبيرتين من الفرينة و للآخر الكاكاو.

5- شكلي حربوشا من العجينة البيضاء، ثم غلفيه بالورق الغذائي الشفاف.

6- كرري نفس العملية مع العجينة البنية ثم ضعيها في الثلاجة مدة ساعة.

7- إنزعيها من الثلاجة، إنزعي الورق الغذائي الشفاف ثم قطعي دوائر.

8- ضعيها على صينية مدهونة بالزيت ثم اطهيها في فرن متوسط الحرارة مسخن درجة حرارته 150° مدة 15 دقيقة.













كعيكعات بالأناناس و التفاح

العجينة :
- 150 غ فرينة (سيم)
- 1 قرصة ملح
- 2 بيض
- 120 مل ماء
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 3 ملاعق كبيرة زيت
- 3 بياض بيض
- 1 علبة أناناس مصبر
- 1 تفاحة
- زيت للقلي

التزيين :
- سكر ناعم

1- قشري التفاحة و قطعيها إلى شرائح. قطري شرائح الأناناس جيدًا.

2- في وعاء، ضعي الفرينة المغربلة، الملح، الخميرة و البيض

3- أضيفي الزيت، أخلطي ثم أفرغي الماء تدريجيا مع الخلط دائما.

4- أخفقي بياض البيض كالثلج ثم أضيفيه للخليط و حركي برفق بواسطة ملعقة خشبية.

5- إغطسي دوائر الأناناس  في الخليط المحضر.

6- إقليها في زيت ساخن حتى تكسب اللون الذهبي.

7- إغطسي شرائح التفاح في العجينة كذلك.

8- إقليها في زيت ساخن.

9- ذري الكعيكعات بالسكر الناعم.







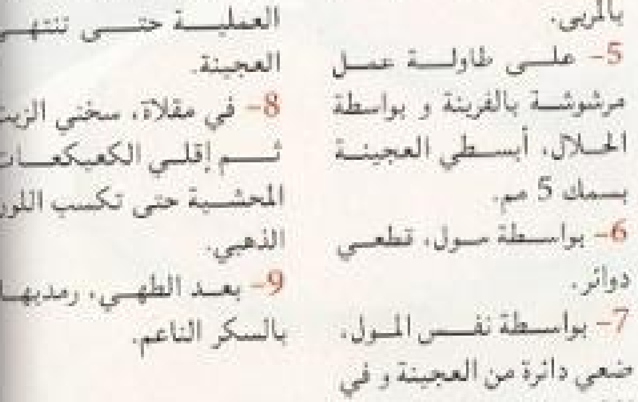


كعيكعات محشية

العجينة :
- 250 غ فرينة (سيم)
- 1 ملعقة كبيرة خميرة الخبز
- 40 غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- قشور ليمونة
- 1 قرصة ملح
- 2 صفار بيض
- 40 غ زبدة ذائبة
- 150 مل حليب دافىء
- زيت للقلي

الحشو :
- 50 غ عنب جاف مقطع
- 5 حبات تمر مقطع
- 4 حبات تين مجفف مقطع
- 60 غ بندق مرحي خشن
- 4 ملاعق كبيرة مربى المشمش

التزيين :
- سكر ناعم



1- في وعاء، ضعي الفرينة، الخميرة، السكر، الفانيليا، الملح، قشور الليمون، صفار البيض و الزبدة الذائبة.

2- بواسطة خلاط كهربائي، أخلطي الكل جيدًا.

3- أفرغي الحليب تدريجيا مع الخلط دائما حتى الحصول على عجينة مطاطية. أتركيها تتخمر.

4- حضري الحشو : في وعاء صغير، أخلطي العنب الجاف، التين المجفف، التمر و البندق ثم اجمعي الكل بالمربى.

5- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و بواسطة الحلال، أبسطي العجينة بسمك 5 مم.

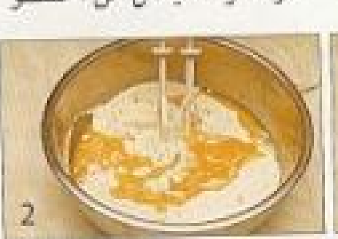
6- بواسطة سول، قطعي دوائر.

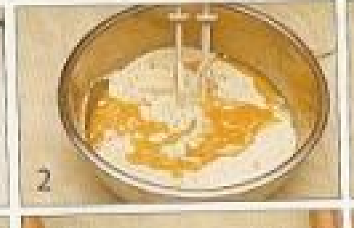
7- بواسطة نفس المول، ضعي دائرة من العجينة و في المركز القليل من الحشو و اغلقي جيدًا. إطلي الحواف بالقليل من الماء. كرري العملية حتى تنتهي العجينة.

8- في مقلاة، سخني الزيت ثم إقلي الكعيكعات المحشية حتى تكسب اللون الذهبي.

9- بعد الطهي، رمديها بالسكر الناعم.

















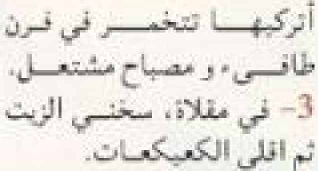






كعيكعات بالكريمة

العجينة :
- 20 غ خميرة الخبز
- 60 غ سكر مسحوق
- 80 غ زبدة
- 250 مل حليب
- 2 قرصات ملح
- 2 بيض
- حوالي 500 غ فرينة (سيم)



- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- زيت للقلي

الكريمة باتسيير :
- 1 ملعقة كبيرة فرينة (سيم)
- 1 ملعقة كبيرة مايزينة
- 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 1 بيضة
- 200 مل حليب
- 20 غ زبدة

طلاء القهوة :
- 125 غ سكر ناعم
- 2 ملاعق صغيرة قهوة مركزة
- 2 ملاعق كبيرة ماء
- 10 غ زبدة

1- ذوبي الزبدة و الحليب في المسخن الكهربائي، أضيفي السكر، الخميرة، الفانيليا و الملح، أخلطي بواسطة خلاط كهربائي، أضيفي البيض المخفوق ثم أضيفي الفرينة و اجمعي العجينة. أتركيها تتخمر في فرن طافىء، و مصباح مشتعل حتى يتضاعف حجم العجينة.

2- أبسطي العجينة بسمك 1 سم و قطعي دوائر. أتركيها تتخمر في فرن طافىء، و مصباح مشتعل.

3- في مقلاة، سخني الزيت ثم اقلي الكعيكعات.

4- حضري الكريمة باتسيير : أخلطي البيضة، السكر، الفرينة، المايزينة و الحليب، ضعيها على النار مع التحريك حتى يعقد الخليط. بعيدًا عن النار، أضيفي الزبدة و اخلطي مرة أخرى.

5- بعد طهي الكعيكعات، أتركيها تبرد ثم ضعي ثقبا على الجانب.

6- إملئي الكعيكعات بالكريمة.

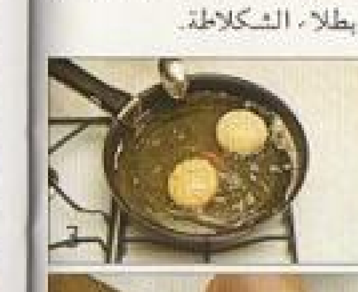
7- حضري الطلاء : في حمام مائي، أخلطي السكر، الزبدة و القهوة المحللة في الماء، حركي حتى الحصول على طلاء عاقد.

8- إغطسي سطح الحلوى في الطلاء، و اتركيها تجف.

9- يمكنك تغيير طلاء القهوة بطلاء الشكلاطة.









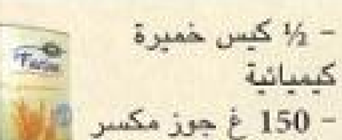






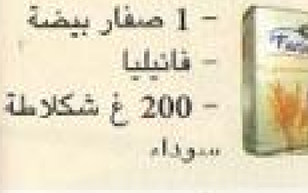
كوكيز طرية بالشكلاطة

- 200 غ سكر مسحوق
- 100 غ سكر ناعم
- 280 غ فرينة (سيم)
- 180 غ زبدة



- ½ كيس خميرة كيميائية
- 150 غ جوز مكسر
- 1 بيضة كاملة



- 1 صفار بيضة
- فانيليا
- 200 غ شكلاطة سوداء

1- ذوبي الزبدة و اتركيها تبرد ثم حضري المقادير الأخرى.

2- في وعاء، أخلطي الفرينة المغربلة و السكر الناعم.

3- أضيفي الخميرة ثم السكر المسحوق.

4- أضيفي الجوز المكسر و اخلطي الكل جيدًا.

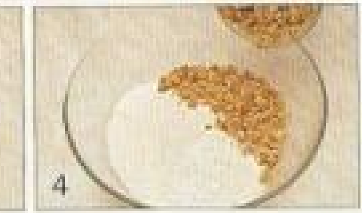
5- في وعاء آخر، أخفقي البيضة الكاملة، صفار البيضة، الفانيليا و الزبدة الذائبة و الباردة.

6- أضيفي خليط الزبدة لخليط الفرينة و اخلطي الكل.

7- في الأخير، أضيفي الشكلاطة المقطعة إلى قطع صغيرة و اخلطي كذلك.

8- على صينية مدهونة بالزيت، ضعي كومات من الخليط المتحصل عليه، أبسطيها نوعا ما ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 150° مدة 15 دقيقة.





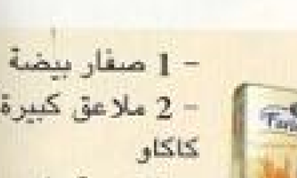







كوكيز بالكاوكاو و القرفة

- 220 غ فرينة مغربلة (سيم)
- 100 غ سكر مسحوق
- 175 غ كاوكاو مرحي خشن
- 175 غ زبدة طرية
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 1 ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا
- 1 صفار بيضة
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- 1 قرصة ملح
- فانيليا



1- حضري المقادير اللازمة.

2- في وعاء، أخلطي الزبدة و السكر، أضيفي صفار البيضة و اخلطي مرة أخرى.

3- أضيفي الفرينة، البيكاربونات، الفانيليا، الملح، القرفة و الكاكاو، أخلطي الكل جيدًا.

4- في الأخير، أضيفي ¾ من كمية الكاوكاو و اخلطي كذلك.

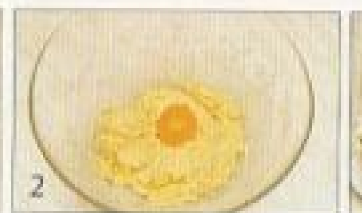
5- شكلي حربوشا من العجينة.

6- رمديه بالكاوكاو المتبقي.

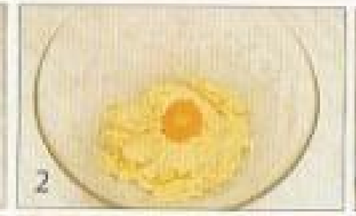
7- غلفيه بالورق الغذائي الشفاف و ضعيه في الثلاجة مدة ساعة.

8- إنزعي الورق الغذائي الشفاف ثم قطعي دوائر.

9- أبسطيها نوعا ما ثم ضعيها على صينية مدهونة بالزيت و اطهيها في فرن متوسط مدة 15 دقيقة.

















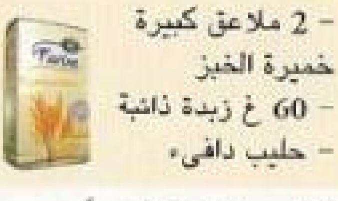


كعيكعات بالكرز المصبر

- 1 بيضة
- 100 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 500 غ فرينة (سيم)
- 2 ملاعق كبيرة خميرة الخبز
- 60 غ زبدة ذائبة
- حليب دافىء
- 100 غ كرز مصبر
- زيت للقلي

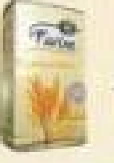
التزيين :

- سكر ناعم











1- قطعي الكرز المصبر إلى قطع صغيرة ثم حضري المقادير الأخرى.

2- في وعاء، ضعي الفرينة المغربلة، السكر الناعم، الفانيليا، الزبدة الذائبة، البيضة و الملح.

3- أضيفي خميرة الخبز و اخلطي الكل.

4- أفرغي الحليب الدافىء تدريجيا.

5- أخلطي جيدًا حتى الحصول على عجينة مطاطية. أتركيها تتخمر.

6- أضيفي الكرز المصبر و اخلطي العجينة جيدًا.

7- شكلي كريات صغيرة و اقليها في زيت ساخن.

8- رمديها بالسكر الناعم.





1



2



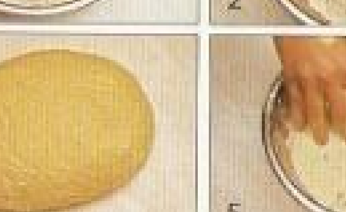
3



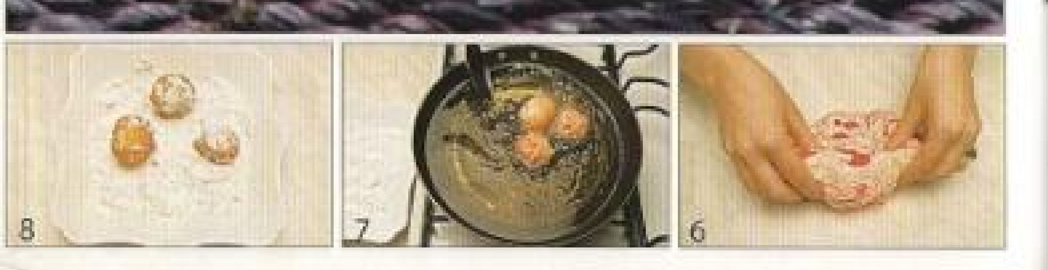
4



5



5



6 7 8

كوكيز بالبرتقال

- 1 برتقالة
- 360 غ فرينة (سيم)
- 2 بيض



- 60 غ زبدة طرية
- 60 غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 125 غ حبيبات الشكلاطة
- 1 قرصة ملح

1- حضري المقادير اللازمة.

2- في وعاء، أخلطي الفرينة المغربلة، الملح و الخميرة، ضعي حفرة في الوسط ثم أضيفي البيض.

3- أضيفي الزبدة الطرية ثم أخلطي بواسطة ملعقة خشبية مسطحة.

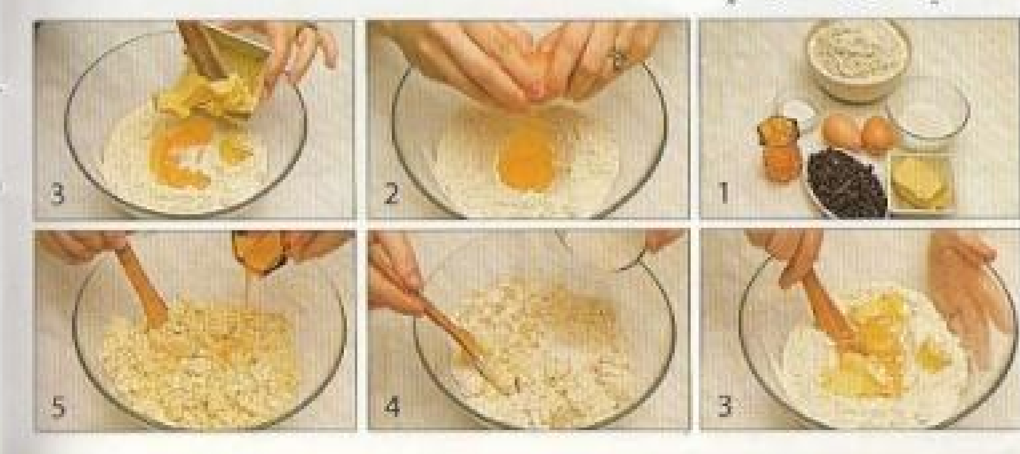
4- أضيفي السكر مع الخلط دائما.

5- أفرغي عليها عصير البرتقال و اخلطي.

6- أضيفي حبيبات الشكلاطة و اخلطي الكل جيدًا.

7- في الأخير، أضيفي قشور البرتقال و حركي.

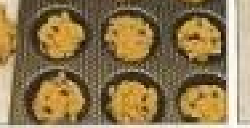
8- على صينية مدهونة بالزيت، ضعي كومات من الخليط المتحصل عليه، أبسطيها نوعا ما ثم اطهيها في الفرن.











كوكيز باللوز و الشكلاطة

- 200 غ شكلاطة سوداء مبشورة
- 100 غ زبدة طرية
- 80 غ سكر مسحوق
- 100 غ فرينة (سيم)
- 50 غ لوز مرحي رقيق
- 1 بيضة

1- حضري المقادير اللازمة.

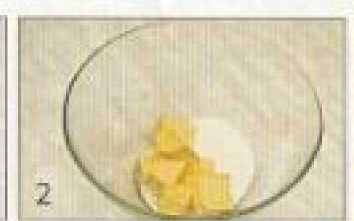
2- في وعاء، ضعي الزبدة و السكر، أخلطي جيدا.

3- أضيفي البيضة مع الخلط دائما.

4- أضيفي الفرينة المغربلة و اخلطي بواسطة ملعقة خشبية مسطحة.

5- في الأخير، أضيفي اللوز المرحي رقيق ثم الشكلاطة المبشورة، أخلطي مرة أخرى.

6- على صينية مدهونة بالزيت، ضعي كومات من الخليط المتحصل عليه، أبسطيها نوعا ما ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 160°.







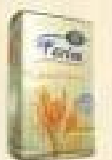




شكلاطة مطلية بالعسل

العجينة :
- 20 غ خميرة الخبز
- 250 مل حليب
- 2 قرصات ملح
- 2 بيض
- فانيليا

- 120 غ سكر مسحوق
- 80 غ زبدة
- 100 غ كاكاو
- حوالي 450 غ فرينة (سيم)



- زيت للقلي

التزيين :
- 100 غ شكلاطة
- عسل
- سكر ناعم

1- حضري المقادير اللازمة.

2- ذوبي الحليب و الزبدة في مسخن كهربائي. أضيفي الفانيليا، السكر، الخميرة و البيض، أخفقي بواسطة خلاط كهربائي ثم أضيفي الكاكاو و اخفقي كذلك.

3- أضيفي الفرينة و الملح ثم اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال. أتركيها تتخمر في فرن طافيء، و مصباح مشتعل حتى يتضاعف حجمها.

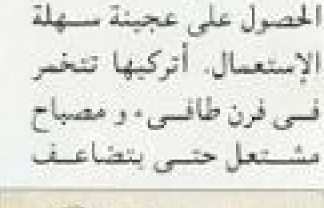
4- شكلي حرابش صغيرة من العجينة. إعطيها شكل سوار ثم ضعيها في مولات صغيرة مدهونة بالزيت. أتركيها تتخمر في فرن طافيء، و مصباح مشتعل حتى يتضاعف حجمها.

5- في مقلاة، سخني الزيت ثم إنزعي الكعيكعات من المولات و اقليها

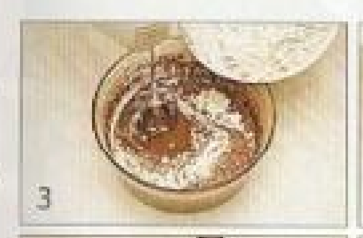
6- بعد الطهي، إغطسي سطحها في الشكلاطة الذائبة في حمام مائي و اتركيها تجف.

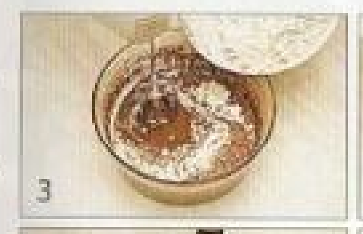
7- إطلي السطح بالعسل بواسطة ريشة ثم ذريه بالسكر الناعم بواسطة مصفاة.

ملاحظة : إذا لم يكن لك مصباح في الفرن، سخني هذا الأخير ثم أطفئيه، ضعي العجينة في الداخل و اتركيها تتخمر.



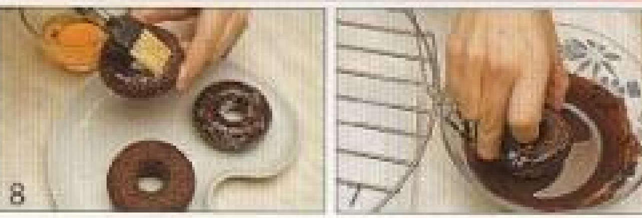
















كعيكعات بالمربى و الموز

العجينة :
- 500 غ فرينة (سيم)
- 2 قرصات ملح
- 90 غ زبدة ذائبة
- 15 غ خميرة الخبز
- 2 بيض
- 30 غ سكر مسحوق
- 280 مل حليب دافيء
- فانيليا
- قشور ليمون
- زيت للقلي

التزيين :
- 1 موز
- مربى المشمش
- سكر مسحوق

1- حضري المقادير اللازمة.

2- في وعاء، أخلطي الفرينة، الملح، الخميرة، السكر، الفانيليا و قشور الليمون.

3- أضيفي البيض ثم الزبدة الذائبة و الباردة، أخلطي مرة أخرى.

4- أفرغي الحليب تدريجيا و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة مطاطية. أتركيها تتخمر.

5- ذري العجينة المخمرة بالفرينة ثم أبسطيها بسمك 6 مم، قطعي أشكالا مختلفة بواسطة مولات مختلفة

6- ضعيها على صينية مرشوشة بالفرينة و اتركيها تتخمر مدة 20 دقيقة.

7- في مقلاة، سخني الزيت ثم اقلي الكعيكعات حتى تكسب اللون الذهبي.

8- رمديها بالسكر المسحوق.

9- بواسطة شوكة، إسحقي الموز.

10- أضيفي المربى و اخلطي الكل جيدًا.

11- إفتحي الكعيكعات ثم املئيها بالخليط المحضر.













كروكون بالشكلاطة

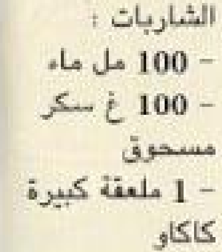
العجينة :

- 20 غ خميرة الخبز
- 250 مل حليب
- 2 قرصات ملح
- 2 بيض، فانيليا
- 120 غ سكر مسحوق
- 80 غ زبدة
- 70 غ كاكاو
- 70غ جوز مرحي
- 60 غ شكلاطة بالحليب مبشورة
- حوالي 450 غ فرينة (سيم)







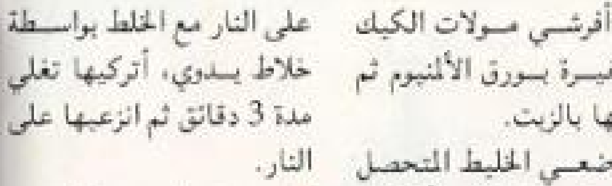


- زيت للقلي

الشاربات :

- 100 مل ماء
- 100 غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو





1- ذوبي الزبدة و الحليب في المسخن الكهربائي ثم انزعيها و أضيفي السكر مع الخفق بواسطة خلاط كهربائي.

2- أضيفي الملح، الفانيليا و الخميرة، أخفقي كذلك ثم أضيفي البيض و اخفقي مرة أخرى.

3- أضيفي الكاكاو مع الخفق دائما ثم أضيفي الفرينة.

4- أضيفي الجوز المرحي ثم الشكلاطة المبشورة، أخلطي.

5- أفرشي مولات الكيك الصغيرة بورق الألمنيوم ثم اطليها بالزيت.

6- ضعي الخليط المتحصل عليه في المولات، أتركيها تتخمر في فرن طافيء، و مصباح مشتعل.

7- في مقلاة، سخني الزيت ثم انزعي الحلوى من المولات و اقليها.

8- حضري الشاربات : في قدر صغيرة، أخلطي الماء، السكر و الكاكاو، ضعيها على النار مع الخلط بواسطة خلاط يدوي، أتركيها تغلي مدة 3 دقائق ثم انزعيها على النار.

9- بعد طهي الحلوى، اطليها بالشاربات الدافئة بواسطة ريشة.

ملاحظة : إذا لم يكن لك مصباح في الفرن، سخني هذا الأخير ثم أطفئيه، ضعي العجينة في الداخل و اتركيها تتخمر.









1 2 3







4 5 6





7 8 9



كوكيز بالشكلاطة بالحليب

- 240 غ فرينة مغربلة (سيم)
- 70 غ سكر مسحوق
- 100 غ زبدة ذائبة
- 100 غ شكلاطة بالحليب
- 1 بيضة
- فانيليا
- ½ كبس خميرة كيميائية
- 1 قرصة ملح




1- حضري المقادير اللازمة.

2- في وعاء، أخلطي الفرينة، الخميرة و الملح.

3- أضيفي الفانيليا و السكر الناعم، أخلطي.

4- في وعاء آخر و بواسطة الخلاط اليدوي، أخفقي البيضة

5- أفرغي عليها الزبدة الذائبة مع مواصلة الخفق.

6- أفرغي هذا الخليط الأخير على الأول مع الخلط بواسطة ملعقة خشبية مسطحة.

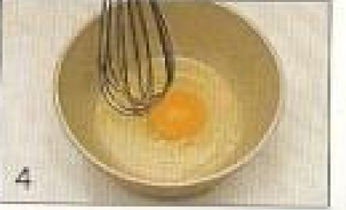
7- ذوبي الشكلاطة في حمام مائي ثم أضيفيها للخليط مع التحريك بملعقة خشبية مسطحة حتى الحصول على عجينة.

8- شكلي كريات صغيرة، أبسطيها نوعا ما ثم ضعيها في صينية فرن مدهونة بالزيت و اطهيها في الفرن.

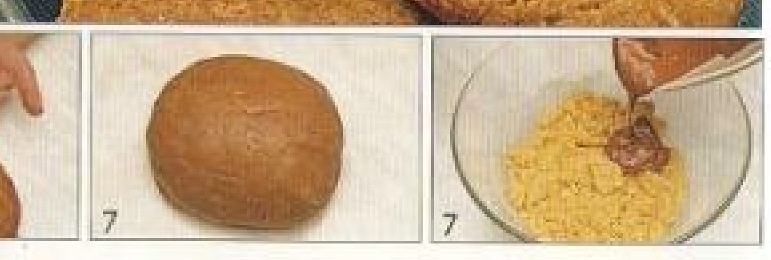












أساور الكعيكعات بالسكر الناعم

العجينة :
- 250 غ فرينة (سيم)
- 50 غ سكر مسحوق
- 70 غ زبدة طرية
- 1 بيضة



- 1 ملعقة كبيرة خميرة الخبز
- قشور ليمونة
- 1 قرصة ملح
- ماء + حليب

- زيت للقلي

التزيين :
- سكر ناعم

1- حضري المقادير اللازمة.

2- في وعاء، ضعي الفرينة، السكر، الخميرة، قشور الليمون و الملح، أخلطي الكل.

3- أضيفي البيضة و اخلطي بواسطة ملعقة خشبية.

4- أضيفي الزبدة الطرية و اخلطي كذلك.

5- أفرغي الحليب و الماء تدريجيا و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة مطاطية. أتركيها تتخمر.

6- على طاولة عمل و بواسطة الحلال، أبسطي العجينة بسمك 1 سم.

7- بواسطة مول، قطعي دوائر ثم ضعي ثقبا صغيرا في الوسط بواسطة مول صغير. أتركيها تتخمر مرة أخرى.

8- في مقلاة، سخني الزيت ثم إقلي الكعيكعات.

9- بعد الطهي، رمديها بالسكر الناعم.



